



## **FICHA TÉCNICA**

**PRODUTO:** CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL 50%

**MARCA:** ESPECIALI

**PRODUZIDO E ENVASADO POR:** ESPECIALI IND. DE ALIMENTOS EIRELI

Rua: Nossa Senhora de fátima, 579

Bairro: Água Branca

Contagem - MG - CEP: 32371-180

Fone: (31) 3565-1564

CNPJ 35.345.406/0001-69

Inscrição Estadual: 003583.463.00-22

**DESCRIÇÃO DO PRODUTO:** Mistura a base de açúcar, cacau alcalino, emulsificante lecitina de soja e aromatizante, ideal para preparações de recheios, bolos, coberturas, bebidas de chocolate.

### **INGREDIENTES:**

Cacau em pó, açúcar, aromatizante e emulsificante lecitina de soja

### **PER CAPITA:**

Dose de 20 gramas (2 colheres de sopa) da base seca.

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 20g (2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	67kcal = 282 kJ	3
Carboidratos	12,0g	4
Proteínas	2,2g	3
Gorduras totais	1,1g	2
Gorduras saturadas	0,7g	3
Gorduras <i>trans</i>	0g	**
Fibra Alimentar	3,5g	14
Sódio	0mg	0

(\*) % Valores Diários com base a uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\* VD não estabelecido.

## NÃO CONTÉM GLÚTEN

## PADRÕES ANALÍTICOS:

### MICROBIOLÓGICOS

PARÂMETROS	LIMITE	
	MÍNIMO	MÁXIMO
<i>Salmonella</i> /25g	-----	Ausência em 25g
Enterobacteriaceae/g	10	10 <sup>2</sup>
Aeróbios Mesófilos	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>

\*Análise realizada trimestral

### FÍSICO QUÍMICO

PARÂMETROS	LIMITE	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Umidade *	-----	5%

\* Análise realizada por lote

## MICROSCOPIA / MACROSCOPIA

PARÂMETROS	LIMITE	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Fragmentos de insetos *	-----	25 em 50g
Fragmentos de pelo de roedor *	-----	1 em 50g
Areia *	-----	1,5 de areis ou cinzas insolúveis em ácido
Ácaros *	-----	5 na alíquota analisada

\*Análise realizada anualmente

## CONTAMINANTE

PARÂMETROS	LIMITE	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Arsênio *	-----	0,40 mg/kg
Chumbo *	-----	0,40 mg/kg
Cadmo *	-----	0,30 mg/kg

\*Análise realizada anualmente

## EMBALAGEM:

Pacotes de papel – poli contendo 200g líquido do produto, acondicionados em cartuchos de papel – cartão. Reembalados em caixas de papelão reforçado, de modo a garantir resistência durante o transporte

## ARMAZENAMENTO:

O produto deverá ser armazenado em ambiente fresco, seco, ventilado, livre de insetos e roedores, sobre estrados distantes cerca de 30 cm das paredes do armazém, com empilhamento máximo 04 caixas.

**DURABILIDADE:** 12 meses a partir da data de fabricação, desde que armazenado corretamente.

**Elisângela Canaan**  
**Responsável técnica**  
**CRQ 02412824**  
**ESPECIALI IND. DE ALIMENTOS**